



**BISTROT MARLOE
PARIS**

Prix TTC, Service compris

Carte Spéciale Saint Valentin

Liste des allergènes présents dans nos plats

- | | | | | | |
|-----------|--|----------------|--|-------------|--|
| Gluten | | Œufs | | Lait | |
| Crustacés | | Poissons | | Mollusques | |
| Arachides | | Fruits à coque | | Sésame Soja | |
| Moutarde | | Sulfites | | Celeri | |



Viandes origine : FR | DE | NL | IE | UY | AR

LES CHAMPAGNES À LA COUPE		12 cl
BOLLINGER "Spécial Cuvée" Brut		25,00€
MONGERY "Sélection" Brut Rosé		16,00€
LES VINS BLANCS AU VERRE		12 cl
2023 CHABLIS <i>Domaine Wenger</i>		13,00€
2023 TERRE SICILIANE "Sole y Vento" <i>Marco Bartoli</i>		15,00€
2024 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" <i>S. Montez</i>		22,00€
LES VINS ROUGES AU VERRE		12 cl
2022 HAUTES CÔTES DE NUITS "Origine" <i>M. & P. Moë</i>		13,00€
2022 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Cuvée Réservée" <i>A. Brunel</i>		18,00€
2016 SAINT-ÉMILION GRAND CRU <i>Pavillon de Taillefer</i>		24,00€

À PARTAGER (OU PAS !)

Le Cœur de Saumon Fumé	🐟 🥣 🌿	24€
Crème double citronnée et ciboulettes.		
L'Assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota	🌿 🥣	32€
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate.		
Les 6 Gros Escargots de Bourgogne	🐌 🥣	18€
En persillade.		
La Boîte de Caviar Osciètre Prestige	🐟 🥣 🌿	
Blinis, crème aigrelette.		20g / 58€ - 50g / 128€

LES ENTRÉES

Gambero Rosso en carpaccio	🌿 🥢 🥣	39€
Condiment avocat, vinaigrette passion et yuzu.		
Terrine de foie gras maison	🌿 🥩 🥣	29€
Condiment poire, vanille, poivre de Madagascar et Toast de Pain.		
Le Ceviche de Maigre de Ligne	🐟 🥗 🥣	32€
Légumes croquants, lèche du tigre au maïs et piment végétarien.		

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Langoustines roties **39€**

Riz bomba, jus de crustacés à l'estragon et siphon yuzu.

Les Saint-Jacques des Côtes Françaises **42€**

Macaronis gratinés, Tartufata, Crèmeux de Topinambour, Jus de viande.

Le Ris de Veau (origine France) **49€**

Purée d'oignons, gnocchi et champignons, jus de viande.

La Belle Côte de Bœuf (origine France, Irlande ou Allemagne selon arrivage)

Garniture au choix, sauce béarnaise. (**Pour 2 personnes**) **58€ / personne**

LES GARNITURES EN SUPPLÉMENTS

9€

- Les frites maison

- La mousseline de pommes de terre au beurre Bordier

- La salade verte au vieux vinaigre balsamique

- Les légumes du moment

LES FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MME DUBOIS



L'assiette de Fromages (3 pièces) 17€

La grande assiette de Fromages (7 pièces) 26€



Exo-coco ☕️ 🍫 🥤 13€

Biscuit noix de coco, croustillant noix de coco, crèmeux citron et compotée mangue-passion, mousse noix de coco.

Le Tout Pistache ☕️ 🍫 🥤 14€

Croustillant pistache, biscuit pistache, crèmeux pistache, mousse pistache, glaçage pistache, ganache pistache

Paris-brest ☕️ 🍫 🥤 13€

Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées.